



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Witbier Belga (Estilo Hoegaarden)



Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE

Château Pilsen 2RS	70% / 12 kg
Château Wheat Blanc	30% / 5.1 kg

LÚPULO

Magnum (12.0% aa)	9.7 IBU / 30 g
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	0.8 IBU / 30 g
Amarillo (9.5% aa)	1.4 IBU / 30 g

FERMENTO

SafAle WB-06	60 g
--------------	------

ESPECIARIAS

Casca de laranja	100 g
Cominho	10 g
Coentro	10 g

ABV	4.9%	Cor	8 EBC	Amargor	12 IBU
-----	------	-----	-------	---------	--------

Descrição:

Wit Beer baseada na icônica cerveja belga, Hoegaarden. É uma cerveja branca turva, tradicionalmente considerada uma bebida de verão. Deixa um gosto amargo e prolongado. Esta cerveja é um pouco amarga, com sabor maduro e servida bem gelada. Normalmente é consumida como aperitivo com uma rodela de laranja no copo.

Serviço:

Temperatura: 2-6°C

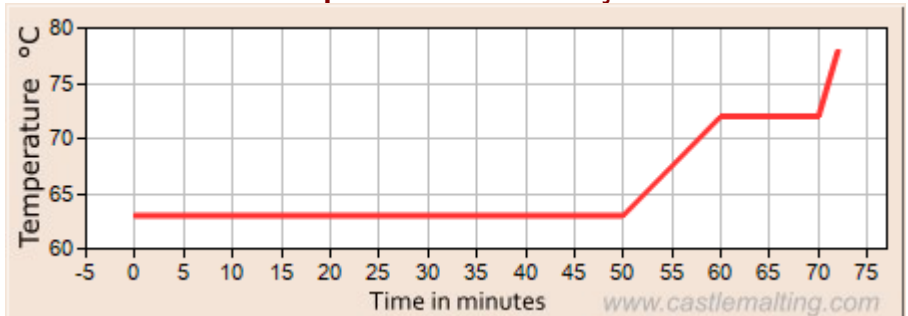
DICA DO CERVEJEIRO

Para uma melhor filtração, adicione 2-4% de casca de arroz.

Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	3.0 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 63°C

Repose por 50min à 63°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repose por 20min à 72°C e então faça o **Teste de Iodo**

Eleve para 78°C à 1°C/min

Repose por 2min à 78°C para **mash out**

Uma vez que a mostura acabou, filtre e lave com água à 78°C

ETAPA 2: FERVURA

Ferva por 90min.

Adição de lúpulo 1: Após 30min adicione Magnum.

Adição de lúpulo 2: Após 80min adicione H Mittelfruh.

Adição de lúpulo 2: Após 85min adicione Amarillo.

Adição de especiarias: Após 85min adicione-as

Whirlpool para remover o trub quente

Evap total	9.0%	Volume	100L	OG	11.5°P	Eficiência	85%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO Resfrie o mosto até 20°C e inócupe o fermento. Fermente à 20°C por 2 dias e então eleve para 24°C. Uma vez que a fermentação acabou (FG atingida e off flavours removidos – por volta de 7 dias), bixe a temperatura para 8°C e repouse por 1 dia e remova o fermento. Baixe a temperatura para 2°C e repouse por 7 dias.

Atenuação	80%	FG	2.25°P
-----------	-----	----	--------

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e

carbonate até **3.0 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie!

*Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Matriz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica
Fábrica de malte: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Centro de distribuição: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica
Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB